DE VINO.

DISSERTATIO INAUGURALIS MEDICA,

QUAM

CONSENSU ET AUCTORITATE

GRATIOSI MEDICORUM ORDINIS

IN

UNIVERSITATE LITTERARIA

FRIDERICA-GUILELMA

PRO SUMMIS

MEDICINA ET CHIRURGIA HONORIBUS

RITE IMPETRANDIS

DIE IX. M. DECEMBRIS A. MDCCCXXIX.

H. L. Q. S.

PUBLICE DEFENDET

AUCTOR

GUILELMUS SCHUETZ,

MONASTERIENSIS.

OPPONENTIBUS:

J. ZYBELL, MED. ET CHIR. DR.

J. KOEHLER, MED. ET CHIR. DD.

B. HOPFF, MED ET CHIR. CAND.

BEROLINI.

TYPIS FERDINANDI NIETACK.

HASCE

STUDIORUM SUORUM PRIMITIA

PIO GRATOQUE ANIMO

D. D. D.

AUCTOR

PROOEMIUM.

▮agnam sane difficultatem electurus materiem
ıugurali dissertationi idoneam incurri; multa
im de vino et a medicis et a viris aliarum re-
n gnaris conscripta sunt. Quum vero multa
va nuperrime a chemicis de fermentatione ge-
ratim, de vino parando speciatim detecta et in
gus edita sint, quin, quod equidem scio, medi-
ae canditati in iis colligendis atque comparan-
hucusque operam collocarint, non dubitavi,
c meis quamvis imparibus humeris onus impo-
re. Ad dirimendam vim medicatam cujuscun-
e medicamenti, penes usum et experientiam
ximum semper arbitrium est. Nihilominus,
am aliae disciplinae chemia, technologia etc.
bis praemonstrant, via negligenda non est.
oinde mihi dissertationis inauguralis argumen-
n circumspicienti operae pretium visum est,
servationes de vinis conficiendis variarumque

specierum differentiis colligere, e quibus emolu-
menti quidpiam in cognoscendas vinorum vir-
medicatas redundet. Si longius a scopo praefix-
aberraverim, fore spero, ut sollertioris ingenii v-
ris ansam praebuerim, materiam hanc in post-
rum penitius investigandi.

De vino in genere.

§. 1.

Vinum est liquor, e succis fructuum aut materia adam saccharina fermentatione confectus ine-ians, qui inter destillationem Alcohol edit et lori aërique submissus in acetum mutatur. Ple-mque solus pro vino habetur potus, qui uvis aturis expressis vel musto exortus est processu turali, quem ob spumescentiam et incalescen-m veteres fermentationem *) dixerunt. Nihil ro obstat, quominus liquores ex aliis succis e. pomis prunis etc. parati, cum fermentatione racta speciem vini imitentur, eodem nomine pertiantur. Recentissimo vero tempore, quum chemia et technologia plurimis numeris abso-ae sint, materiae, quae primo obtuitu nullam ictuum succulentorum similitudinem exhibent, ris fabricandi rationibus in liquorem transmu-i solent, qui nihil aliud nisi vinum ipsum si-t. Cujus rei exemplum maxime notabile vinum

*) Georg. Ernest. Stahlii Opusc. chymico-physic. 71.

e fructibus solani tuberosi confectum offert. Qu cum ita sint, nemini amplius vini natura in esse videbitur, ut e succis uvarum paretur, s ut materia ad fermentationem opportuna iis su jiciatur conditionibus, quae vini confectione optime absolvere valeant. Omnis vero ferment tio plures absolvit periodos, quarum singulae pr ducta edunt dissimillima. Princeps totius ferme tationis divisio tres partes proponit: vinosam, ac dam, putridam; eadem materia naturae virib fermentationi faventibus sic mutari potest, primum vinosa, deinde acida, denique putri evadat. Quodcunque igitur liquidum ferment tione vinosa formatur, sensu latissimo vinum v candum est, quo pertinent vinum stricte dictu vinum passum, vinum mulsum, cerevisia etc. etc nam et analysis chemica fere easdem in omn bus ejus generis liquoribus detegit materias destillatio spiritum vini elicit, omnesque si mini bene asservantur, fermentationem acidam atq putridam subeunt. Quod denique vim eorum m dicatam attinet, omnia vinosae fermentation producta alacrem et inebriantem vim in corp exserunt. Sin varias materias fermentationi o noxias accuratius examinamus, in omnibus maj rem v. minorem sacchari v. materiae sacchari s milis copiam detegimus, quippe quae ad fe vescendum plane necessaria esse videatur. In patet, definitionem, quam supra edidi, strictam es atque veram, superest ergo, ut, quibus in reb singularum vini specierum differentiae cernantu

ponam; antea vero subjicere liceat, quomodo in
nere vinum e succo et uva paretur, ut compa-
ndo proprietates vinorum facilius distinguantur.

Vini confectio.

§. 2.

Principia vinum constituentia, priusquam pu-
tatem et perfectionem obtineant, quae omnibus
aximi aestimantur, multos mutationis et quasi
volutionis gradus emetiuntur, quorum descriptioni
occe caput dicavi. Ordiendum mihi videtur a
te ipsa, siquidem jam in plantis praesertim in
vis praeformatur principiorum mixtio, quam re-
uirit mustum. Plantae nutrimenta capiunt e solo,
ui infixae sunt *); negari vero nequit, easdem
iis partibus, praesertim foliis humores vitae
ustentandae et vegetationi fovendae aptos resor-
ere **); et in vite quidem hoc potissimum ha-
eat locum necesse est, quia certe perpaucae in-
eniuntur plantae, quae ramos longiores et a ra-
ice remotiores agant, quam vitis. Quidquid de-
um sit, jam in succo ramorum principia reperiri
osse, quae, quamvis differat quantitas, succum

---

*) Link Elementa Philos. botanic. p. 14. ibid. p. 377.

**) Bonnet über den Nutzen der Blätter.

fructuum componant, satis experimenta Geige docent, qui in succo vitis viniferae quosdam sal medios invenit e. g. calcem tartaricam, kali ta taricum acidulum, kali muriaticum et malicu etc *). Quam aër atmosphaericus et lumen i plantam exserunt, vis, multo magis vero nisu plantae formativus mutationes producunt, qu fructificationem et maturationem vocant. Berar qui hac de re multa experimenta instituit, in ge nere maturatione fructuum augeri acidum carbo nicum asserit, quod oxygenio ex aëre desumt gigni putat **). Quod vero attinet principia fru ctuum chemica, quae dicunt remotiora, Berar saccharum augeri, gummi et membranam dimi nui, gluten, principium colorans, acidum malicum nec non calcem modo augeri modo diminui, com perit. In vitis uvis eadem fit mutatio, ita quiden ut, quo maturiores sint, eo majorem continean sacchari copiam, minorem cum aquae tum acido rum. Itaque si atmosphaerae indoles maturatio nem uvarum vitis fovit, principia earum esse so lent saccharum aqua solutum, cum gummi, materia vegeto-animali, principio colorante, kali tartarico acidulo, calce tartarica, acido malico, citrico etc. Saccharum in uvis regionum meridionalium maturis crystallisatum deprehenditur, fri-

*) Geiger über das Thränenwasser der Reben Schweiggers Journal H. 15. S. 483.

**) Annales de Chimie et Ph. T. 16. p. 225. ibid p. 152.

iorum autem cum gummi, materia vegeto-ani-li, v. glutine materiam gummoso-saccharinam nstituit *). Sales in musto obvii potissimum riare solent, prout species vitis solum et tem-ries discrepant. Scheele in praematuris vitis niferae uvis solummodo acidum citricum inve-ri contendit **). Natura vero acidorum illorum n adeo differt, ut unum in alterum facile mu-ri nequeat; jam maturescentibus uvis magna ex rte illa evanescunt processu chemico-vitali, qui s plane latet. Praeter substantias, quas com-emoravi, in musto etiam aliae occurrunt, quae ter fermentationem acido carbonico et alcohole lvuntur, uti resinae et principium colorans, ma-ria odora (Aroma), quae racemis, pelliculis et anis insunt.

§. 3.

Liquor vitis uvis expressus mustum vocatur, od temperaturae, ut ita dicam, 70 ° F submis-m fermentationem subit. Totum liquidum cras-m et turbidum evadit, motus intestinus animad-rtitur, calor augetur, gas acidi carbonici oritur, od primum tegumentum spumosum ad super-iem edit, deinde tegumento perfracto elevatur. ucis diebus elapsis, motus intestinus remittit, uma evanescit et materia, quae antea liquorem

---

*) Deyeux Journ. de la Soc. de Pharmac. à Paris. nales II. 6. p. 353.

**) Crell chemische Annalen. 1785. II. 10.

turbidum obtulit, fundum petit. Sapor antea dr cis in vinosum abit. Auctore Stahlio *) „ferme „tatio est motus intestinus, quo per congruu „fluidum concreta ex diversi generis materia la „composita arripiuntur et longa interagitatio „confricantur atque colliduntur, unde nexus il „praesentis compositionis divellitur, divulsa co „puscula attrita attenuantur et in novam firmi „rem connexionem conjunguntur." Uti mihi vid tur, hodierno quoque tempore definitio illa con probari potest, exceptis fermentationis subjecti de quibus alibi loquitur, oleo, sale et terra. Pe oleum intelligendum puto materiam saccharina v. gummosam, qua deficiente nulla fermentati existere potest, per salem sales acidos vel potiu acida ipsa et per terram materiam, peracta fe mentatione, fundum petentem, quae nihil aliu nisi fermentum ipsum est, aut faeces vini.

§ 4.

Antequam ad alias res me accingam, non pos sum, quin quaedam de novis fermentationis theo riis afferam, quas prae ceteris Gay Lussac, Doe bereiner, Chaptal **) proposuerunt. His fermen

---

*) Opusc. chymico physic. p. 73.

**) Schweiggers Journal. B. XI. H. 4. und B. X H. 3. — Die Agrikulturchemie des Grafen Chapta übersetzt von Dr. Eisenbach T. 2. — Verhandlunge des Vereins zur Beförderung des Gewerbfleifses in Preus sen 1825. Chaptal u. Collin.

o in processu electrochemico cernitur, ita ut
iorem fervescentem cum columnis electricis
nparent. Saccharum et fermentum hic vices
tallorum oppositorum agere videntur; aqua
o, qua utrumque solutum est, pro conductore
is + et polis — interposito habenda est. Calore
ito etiam ad processum electrochemicum opus
nec minus acido aliquo, quo praesente colum-
efficacia multo validior redditur. Producta
nentationis vinosae Alcohol et acidum carbo-
um esse contendunt, inter quae eadem inter-
at differentia, quae inter producta columnae
ctrochemicae, ut alterum hydroidis, alterum oxy-
adnumerari possit. Gay Lussac fructus in tubo
hydrargyrum intercluso fermentationem non
ire, nisi gas oxygenium, v. aër atmosphaericus
edat, experimentis demonstravit; cujus autem
ima quantitas si adjecta sit, fructus efferves-
e et maximam acidi carbonici copiam edere,
ertus est. Auctore Collin gas oxygenium
alicui parti carbonis oxydandae inservit,
materias vegeto - animales, uti gluten, al-
nen, quae fructus continent, in principia ad
nentationem apta mutat, quae vulgo faeces ap-
antur. Quamquam ad illam theoriam confir-
ndam multa praeterea argumenta requiruntur,
ari tamen nequit, eam a vero propius abesse
er. Tum quod historiam vinorum attinet,
itae explicandi rationes supradictis nituntur.
num clarius apparet, cur aër atmosphaericus,
nentatione ineunte, semper admittendus sit;

nam quod phaenomenon in uvis singulis Gay Lu-
sac describit, idem in tota liquorum massa locu-
habere videtur; paullo enim post quam musta
fervescere coepit, aër sine damno intercludi pote-
Porro ex illa theoria liquet, cur calore modi-
opus sit, cum ad processum electrochemicum, tu-
ad fermentationem, quippe qui inter utrumq-
processum augeatur. Materiae bullientes nec a-
columnam electrochemicam, nec ad fermentati-
nem ineundam opportunae sunt. Supradictis qu-
que patet, praesentiam acidorum vegetabilium
fructibus non esse vanam, sed formando Alcoho-
potissimum prospicere, nisi quantitas nimia s-
quae etiam processum electro-chemicum magis tu-
bat, quam juvat. Eadem denique via illustrat-
illud experimentum, quod vini majorem copia-
iisdem conditionibus melius effervescere doce-
quam minorem, siquidem singulae columnae el-
ctro-chemicae, quas liquor fervescens sistat, inv-
cem excitentur et quo major earum numerus,
validior effectus sit.

§. 5.

Magno autem errore tenetur, qui actu fermen-
tationis absoluto, quem descripsimus, vinum nul-
motu intestino agitari, putet. Donec vinum pe-
sistit, fervescere pergit, potissimum primo ann-
nam si materiae fermentationi inimicae, praecipu-
Alcohol, non adessent, statim ad fermentatione-
acidam vergeret et in acetum transiret. Saepi-
tamen accidit, ut vina negligentius ab aëris lib-
riori accessu defensa, acescant. Praecipue s-

d tempus, quo vitis floret, evenit, ut dulcia a aliquando fermentent, alia doliis effluant, alia eparabili damno vasa dirumpant, quae phaenona certe non flori, sed aëris indoli imputanda t, quippe qui, quo tempore vitis floret, acero et mobillimo calore agitetur. Procedente npore vinum multas materias deponit, quae spi- vini minus solubiles sunt, quam aqua e. g. nmi, gluten, tartarum, qui crystallos circa doliop parietes fingit. Compositio autem liquoris osi continuo mutatur; saccharum, quod vino st, vigente fermentatione in Alcohol transit et inum diu pelliculis et granis insedit, principia oque colorantia, oleosa et adstringentia immistur, quae spiritus facilius quam aqua solvit.

---

fferentiae in vinis conficiendis.

§. 6.

Quodsi omnia, quae inter vinorum confection diversitates efficere possint, accuratius invearnus, magnae nobis obtruduntur difficultates; n vis enim Physice et Chemia recentissimo pore mirifice excultae sunt, quisque tamen us naturalis, vel vitalis, vel chemicus phaenone exhibet, quae perscrutari nequimus. Maxi- vero in vini formatione partes agunt coelum, io, annus, species, methodus tractandi, aetas.

§. 7.

Vix de alia re majores hominum animos t nuerunt errores, quam de coelo, quo vitis lae vigere possit. Plerique naturam vitis a regionib septentrionem spectantibus multum abhorrere ce sent, sed perperam. Vitis neque plantis regionu septentrionalium neque meridionalium adnum rari potest: in aliis terris sarmenta frigus hibe num sustinere nequeunt, in aliis totus uvae succ fervore aestivo in saccharum mutatur, quam rem fermentatione potius spiritus vini quam v num ipsum gignitur. Optimae igitur vini speci zonae temperatae, quam vocant, propriae sunt, u frigus calore excipitur, quibus fit, ut et succus maturitatem perducatur et partes acidae aetherea que, quas calor elevaverit, in uvis retineantu At si limites constituere placet, intra quos nost aevo vitis coli solet, gradum 48 citra aequatore et gradum 30 ultra aequatorem innuere oport

§. 8.

Quod porro ad regionem pertinet uvis ube rimam, quisque compertum habebit, loca meridie spectantia maxime opportuna esse, magis occide tem versus quam orientem sita; montes magis la dari, quam campos planos, licet bonae quoque vi demiae habeantur in locis minus opportunis, Epernay, Versenay, Koestrich, quae nimirum e ceptiones sistunt. Solum, cui vites inseras, fer et stercoribus satiatum esse oportet, quod major momenti est, quam quis putet; nam si vitis min

ne nutritur solo, uvae vigore et ubertate carent, or vini obtinetur vilis et tenuis. De antiquiori um colendi more inprimis scripserunt, Colulla *) et Palladius **), quorum hic „solum, init, vineis ponendis nec spissum sit nimis, nec solutum propius tamen resoluto, nec exile, nec etissimum, tamen laeto proximum, nec siccum c uliginosum modice tamen rosidum nec sulm nec amarum, quod vitium sapore corrupto na contristat." Quantum ad vina gignenda re- quae quidem vox tam situm, quam solum significet, valeat, singula Rhingaviae vina testantur, e quamvis eundem coeli gradum incolunt et ejusdem speciei uvis exprimantur, tum defectu i, tum gratia et fervore saporis omnibus ceterpraeferuntur e. g. Joannisbergense et Rudesiense. Quae de anni efficacia in vina produlla dici possint, praetermittam, ne libelli canos nimis excedam; cuique enim apparebit, sole sertim uvas mitescere et coqui.

§. 9.

Magnum etiam momentum in vitis specie cerr et si interrogaveris, quae optima sit species, quae prima maturescat, cuique terrae prae i consentaneam esse, respondebo. Ubi uvae semper maturitatem adipiscuntur, aliarum

---

*) Columella de re rustica L. 3. C. 2.

**) Palladius L. 2. T. 13.

quoque rerum rationem habere debemus, nu
una species succum dulciorem et gratiorem offera
reliquis, an feracior sit etc. Referam hac de r
Columellae verba: „At ubi vino consulimus, viti
„eligitur, quae et in fructu valet et in materi
„quod alterum ad diuturnitatem stirpis plurimu
„confert. Sed et ea tum praecipua est, si nec ni
„mis celeriter spondet, nec nimis tarde mitescit.
Species *), quae vulgo in Germania seri solen
sunt vitis Traminensis (Formentin rouge) Raeusch
lingensis, Kleinbergensis, Kleinrieslingensis, Ar
reliana, Lambertina, Moschatellina etc. Terraru
habito respectu potissimum discernendae sunt ha
species: Persica, Hungarica, Graeca, Turcica, Hispa
nica, Italica, Gallica. Omnes illae species, et
eodem solo et coelo et temperie utuntur, divers
tamen producta edunt, unde innumera vinoru
genera.

§. 10.

De vino tractando et de variis methodis, qua
vinitores sequuntur, multa volumina conscribi pos
sunt; meum vero est, palmaria ejus rei discrimin
exponere. Primum, quae incolendis et amputan
dis vitibus exstant, differentias praetermittam a
que ab uvis ipsis ordiar. Multum interest, utru
vindemia praematura habeatur nec ne; maturitat
enim impetrata, uvae exsiccantur, partes aquosa

*) Die Weinlehre von Ritter 1817. S. 13.

vaporantur, quo fit, ut mustum expressum spis-
ius et dulcius sit. Acida quoque in saccharum,
ransire videntur et saccharum, quod aqua
um gummi solutum est, acinos crystallinos fin-
it. Quae res efficit, ut talia vina in posterum
nulto difficilius novae fermentationi submittantur,
am et saccharum, a materiis ad fermentationem
pportunis separatum validius ei resistit et debita
quae copia ad fervescendum necessaria desidera-
ur *). Illa methodo inprimis utuntur Itali ad pa-
anda vina, quae appellant, vino secco. Ad ean-
em classem pertinent nonnulla vina Hispanica
t ex parte Hungarica mira dulcedine praedita.
Iulta enim vina aliam rationem sequi non patiun-
ur, quoniam mustum eorum ob abundantiam et
acchari et aquae nimis vehementibus motibus
gitetur neque tempestive fermentatione abstineat.
eque multum ab hac methodo distat tractatio
varum Moschatellinarum, quae resectae per plu-
es dies in stramentis aut in tabulis fenestratis
adiis solis submittuntur, a nocturno rore autem
efenduntur. Huc quoque pertinet, quod dicunt,
in de paille et vinum passum veterum. Altera
arte nonnulli vinitores Rhenani avaritiae dediti,
e copia diminuatur, uvas immaturas resecuerunt,
icoque vinum acidum obtinuerunt. Adjicienda
uoque sunt nonnulla de musto tractando, quae
raesertim ad nimium ejus acorem corrigendum
pectant. Omne mustum aliquid acidi liberi con-

*) Gmelin Handbuch der technischen Chemie. S. 773.

tinet, alterum plus altero, quod, nisi satis magna sacchari copia inest, fermentationem vinosam mox in acidam transmittit. Quantum autem sacchari mustum contineat, et inspissando et instrumento, quod Araeometra dicitur et analysi chemica explorari potest *). Indolem musti in melius daturi variis methodis utuntur. Alii liquoris acorem calce vel creta adjectis hebefacere student, quod jam Romanis notum fuit, alii mustum coquunt, quo duplex emolumentum obtinetur: primum plurima pars aquae superantis evaporatur et reliqua principia magis concentrantur arctiusque connubium ineunt, dein sponte efficitur id, ut liquor fermentationi magis resistat atque diutius asservari possit. Itali tale vinum vocant vino cotto, quod me judice potius mustum coctum aut species sapae liquidae dici possit. Alius autem classis sunt vina, quae parum tantum coquuntur, quia perfectam fermentationem non ferunt, cocto autem musto, minus vehementem atque diuturnam fermentationem subeunt. Simul hac ratione praeter spiritum uberiorem grata atque larga dulcedo vino conciliatur. Huc pertinent vina Hispanica, ut Malacense ex parte quoque Hungarica. Coquuntur etiam interdum vina Rhenana et in Germania septentrionali culta non ad fermentationem supprimendam, quod in vinis Hispanicis partim diminutione aquae, partim spiritus vini abundantia

---

*) Cadet Devaux Analyse des Mostes in Scheerer allg. Journal der Chemie

fficitur, sed ad saccharum, quippe quod spiritui
ignendo prospiciat, augendum. Tertium admi-
iculum corrigendi mustum in eo est, ut saccha-
um adjiciatur, antequam fermentatio ordiatur,
uod in Gallia *) septentrionali et nostris regio-
ibus vulgare esse solet, ubi uvae raro tantum ad
astum maturitatis gradum perveniunt. Neque vero
egligenda est methodus, qua vina spumantia pa-
antur. Eliguntur uvae, quae annis frigidis et
luviosis natae ideoque magis ad motus fermen-
tivos pronae sunt aliis. Quarum mustum sollicite
epuratum et emendatum, omni aëre praecluso,
lures post menses in lagenas immittitur, quae
ice illitae aëris accessum non patiuntur. Hac
atione gas acidi carbonici fermentatione gignitur,
uod in vino retentum, si lagenae reserantur, bul-
s agens emergit. Ejusmodi vina vulgo Campa-
ica vocantur, respectu habito originis e Campa-
ia Galliae; verum aliis quoque in regionibus v. c.
henanis, in Burgundia et hoc tempore imo apud
os similia parantur.

§. 11.

Color vinorum rubicundus minime ab uvarum
ucco, ut saepe fieri solet, sed a pigmento pelli-
ul s insito repetendus est, quod simplicissimo ex-
erimento comprobari potest: sumantur uvae pro-
iscue, sive rubrae, sive nigrae, succus lenius ex-

---

*) Chaptal Agricultur-Chemie übers. von Dr. Ei-
nbach, S. 137.

primatur, nec unquam vinum rubrum sed viridescens obtinebitur, qui color nullo alio pigmento immutabitur. Induunt autem vina, quibus diutius pelliculae et racemi commixti erant, principium quoddam adstringens, quod cum colorante principio per Alcohol et acidum carbonicum extrahitur, cujus rei exemplum multa vina rubicunda Gallica exhibent. Attamen alio interdum modo color rubicundus vinis conciliatur, succis e. g. baccis myrtilli etc. adjectis. Minime vero iis adstipulor, qui racemos et pelliculas conservationi vinorum diuturniori favere credunt; nam acido carbonico et alcohole materiae solvuntur, quae repetitam fermentationem inducunt, uti sales, acida et principium adstringens ipsum. Color vini flavus, quem multi a solis pelliculis, granis et succo uvarum derivant, majore ex parte aëris accessui, quem non penitus arcere licet, deberi videtur; vina enim, quae minime illis partibus nupta sunt, procedente tamen tempore colorem flavum induunt. Granis et racemis autem vina desumunt principia oleosa et resinosa, quae post plures demum annos cum liquore penitius conjunguntur ac tum etiam sapore deteguntur.

§. 12.

Hic loci etiam disseram de materia, cui multa vina laudatam et egregiam dulcedinem gratiamque debent, de principio odorante s. aromate. Hoc ex oleo aethereo, pelliculis uvarum aliorumque fructuum insito originem ducit, tam vero muta-

le est, ut non solum varii fructus sed etiam va-
ae uvarum species varias exhibeant materias odo-
s. Non cujusque regionis vina multum hujus
incipii continent, minime meridionalia, quod
stu olea aetherea ante maturitatem evaporantur.
cci uvarum Moschatellinarum et Rieslingensium,
arum hac saepe ad Rhenum coluntur, inpri-
is illo principio scatent. Proinde si inter fer-
entationem ejusmodi pelliculae cum musto mis-
utur, vinum plus odoris adipiscitur. Hoc fieri
propter non solet, ne procedente tempore aliae
uoque partes fermentationem turbantes solvan-
r. Itaque per paucas solummodo horas mustum
norum Rhenanorum cum pelliculis commercium
bet, ut aliquid aromatis musto tribuatur. Uvae
oschatellinae multo uberius principium odorans
ntinent, quam Rieslingenses, sed minus volatile
aecipue in Germania, siquidem ibi Moschatelli-
ae raro justam maturitatem assequuntur. Vinum
udeshemiense, quod uvis Aurelianis exprimitur,
arum materiae odorae continentibus, gratum odo-
em uvis Moschatellinis adjectis adsciscit. Atque
ultis aliis rationibus gratum odorem vino con-
liandi utuntur vinitores materias aromaticas
usto addentes, e. g. flores macis, nuces moscha-
s etc. Quae methodus minime est vituperanda;
umquam enim odor vinorum artificialis naturali
on plane aequiparari potest, fermentatione tamen
artes ita coëunt, ut modo hujus rei peritiores
allaciam detegere possint.

§. 13.

Ad vini confectionem, fermentatione absoluta quoque asservatio pertinet. Primum dolia semper ex toto plena sint, quod efficitur affuso ejusdem generis vino; quum autem saepe ejusdem generis vina non habeantur, nonnulli silicibus sollicite ablutis et depuratis dolia implent, non sine magno commodo et lucro, qualecunque sit vini genus. Ne illi quidem sunt reprehendendi, qui oleum olivarum affundi et sic superficiem obtegi jubent. Plura insuper commendantur adminicula, quibus ea mala caveantur, quae per injurias aëris vino inferri soleant, videlicet ut spiritus vini, vel sulphur incendatur atque aër expellatur et destruatur in doliis. Hujus autem rei multiplex modus est. Alii linamenta fuso sulphure obducta incendunt respicientes magnitudinem dolii, alii parant sibi species aromaticas grossiuscule contusas, quas linteo inspersas accendunt; alii pro sulphure solam nucem moschatam vel alia aromata desumunt, qui modus mihi minus laudabilis videtur; nam facile oleum empyreumaticum oriri indeque cum vino odor nauseosus communicari potest. Alii accendunt spiritum, aliis alia praeplacent; mihi quidem sulphur huic scopo optime satisfacere videtur. Ceterum notari oportet, vina rubra sulphur non sustinere, quippe quo color rubicundus destruatur.

§. 14.

Silentio praetermittere nequeo, quae ad mu-
onem et tractationem vinorum in vinariis atti-
t partimque ad morbos vinorum, partim ad
endationem, vel potius corruptionem eorum
ctant; nam quaecunque in vinis emendandis
arii artem requirunt, summo cum commodo,
equam mustum fermentationi traditum sit, ad-
enda mihi videntur, ut partes sejungendo et
ando novum penitiusque connubium ineant.
um saltem generosum fere nulla hominum ope
get, quippe omnibus, quibus clarius melius-
reddatur, rationibus sapor ejus dulcis et gra-
aboleatur. Minime autem contenderim, quod-
que vinum omni cura posse carere, quo enim
entius est, eo majorem ei operam demus ne-
e est, quia plerique morbi vina recentiora atque
ora adgrediuntur. Romani jam arte quadam
sunt, quam condituram vini appellabant *).
a quidem, quibus vina negligentius asservata
oxia esse solent, in eo plerumque cernuntur,
d vina vel languida, vel turbida, vel acida
luntur.

§. 15.

Duplex vero in genere vina corrigendi metho-
est, bona et utilis altera, altera prava, dele-

*) Q. Horat. Sermonum. L. II. Sat. 4.

teria maximeque reprehendenda. Prior method ea administrari jubet adminicula, quae corpo haud nocifera, vina corrigunt eorumque saporer vires, aut alia attributa augeant. Altera metho utuntur imperiti aut lucri cupidi, quippe qui m terias vino admoveant et intermisceant visui gustui blandientes, deterrima autem mala corpo inferentes. Plura dantur adminicula ab utraq classe petita. Ad vinum languidum corrigendu cuparii utuntur materiis vel fermentationem n vam suscitantibus e. g. faecibus vini, vel spiritu augentibus, ut saccharo, uvis justo maturioribu vinum enim languidum debita spiritus copia c rere solet, quare nonnulli partem vini refrigera aut spiritum vini ipsum addunt*). Inter laudab lia adminicula quoque referri possunt album ovi, lapis alabastri contusus, ichtyocolla, quib vina turbida clara redduntur, nec non testa creta, sal tartari, quae nimis acida corrigu quamvis his omnibus multum attentionis impe dendum est; adjecta enim ichtyocolla, vinum ag tari non oportet, donec clarum evaserit; mater quadam absorbente admixta, non minus debit adhibendae sunt cautelae, vappescentia facile a sciscitur; in genere notandum est, nisi quis h in opere sit versatus, nunquam vino perfecte fe mentato quidpiam esse adjiciendum. Color v

---

*) Georg. Ernest. Stahlii Opusc. chymico-phys S. 404.

modis vino conciliatur, nam in hunc finem
arum ustum, passulae minores, lignum santa-
rubrum etc. adhibentur, quae quidem artifi-
nihil culpanda sunt. Maxime autem perhor-
enda sunt illa artificia, quae corpori nostro
mortem, pessimos morbos inferunt; pessimo
effectu vina acida lithargyro dulcificantur.
le illud est artificium, quo vina marcasita
ıdantur; omnium autem pessimum, si vina
urio sublimato corriguntur, aut vinum sec,
Hispanica vel alia dulcia arsenico dulcifican-
; etsi enim dulcia hacce vina evadant, minus
em mortem adferunt.

§. 16.

Quaecunque hactenus de vino prolata sunt,
respiciunt vina non uvis vitium expressa,
vulgo artificialia vocantur. Jam introductione,
um, i. e. liquidum fermentationi aptum, quod
inum mutetur, ex omnibus materiis saccharum
inentibus obtineri posse, proposui. Hoc loco
dam disseram de singulis ejusmodi vinorum
iebus. Vino simillimi sunt potus e fructibus
rubri, grossulariae, pruni, mali, pyri, ceraso-
confecti. Omnium est fere eadem parandi
dus. Fructus maturi plures per dies aëri
ssi, ut mollescant et maturescant, torculari

) D. Ledel anno sexto secund. decuriae. Ephemer.
r. Curios. 83.

exprimuntur et succi, quos edunt, plerumque c vini faecibus fermentationi traduntur, qua p fecta potum, vino similem, clarum, saepe grat exhibent. Multum vero a fructuum virtutib quos adhibuimus, pendet, si vinum dulcedi gratia atque fervore saporis praeditum esse vel quae attributa saccharum et aromata adjicien emendari possunt. Praeter fructus succi nonn larum palmarum et sacchari officinalis fermen tione in vinum transmutantur. Necnon mel aq dilutum fermentatione peracta liquidum vino mile sistit, quod vinum mulsum dicunt, quip quod multis in regionibus non solum potui s etiam medicamini inserviat. Maxime autem miru mihi videtur vinum e tuberibus solani tuberosi par tum, quod cum satis bonis vinis, e succo uvaru confectis certare dicitur. Kirchhoff Petropolitan hac de re quam maxime meritus, primus, coquen amylum solani tuberosi cum acido sulphurico d luto, materiam saccharinam ad fermentatione aptam paravit. Quaenam autem artificia sint, qu bus illa materia, dum fervescit, ad perfectione et dulcedinem, quam admiremur, perducatur, no dum satis constat.

§. 17.

Denique restat, ut, quaenam mutationes aeta majori vino impertiantur, afferam. Quae prim tempore fieri soleant, jam §. 5. exposui, se etiamsi vinum periodos, quas prae ceteris fermen tationis tempus dixerim, absolvit, principia ejus co

› mutantur. In genere vinum vetustius etiam
tuosius est recentiori, sed cuique vino ea in
ɔex objicitur, quem superare nequit, nam si
es materiae, quae in alcohol transire possunt,
umtae sunt, vinum virtutis fastigium assecu-
est atque statim fermentatio vinosa acidae
, ni satis magna spiritus quantitas omnem
entationem cohibeat. Inde fit, ut vina His-
a, ut Malacense, quae quidem multum sac-
, neque vero minus spirituosi principii con-
t, quam diutissime servari possint, quamquam
ua vina dulcia facile corrumpuntur. Negari
nequit, generosa quoque vina Rhenana, si
os annos egerint, saporem magis acidum ad-
ere, cujus rei causa mihi non in adaucta aci-
e, sed in diminuta dulcedine, quae antea
m quasi involverat, ponenda esse videtur.
ideranda hic veniunt experimenta Zizii Ma-
ae ad Rhenum; qui cum exploraret, qnan-
spiritus vini singula vinorum Rhenanorum
ra destillatione ederent, vetustiora partem
uosi principii amisisse comperit, fortasse
re quodam, quem acida cum partibus spiri-
s fingunt. In genere vinum Rhenanum diu-
servari solet ceteris neque tantum ad cente-
n annum sustinetur, sed etiam admixto alius
i vino, modo non sit dulce et ad fermen-
em pronum, haud facile alteratur; at vina
e, Italica, Hungarica facile a crasi ac indole
tiva aberrant, neque vina alia admisceri pa-
ur.

Analysis vini chemica.

§. 18.

Haec ad cognoscendam vini naturam mir confert, quam alia jam proposita momenta; n et accuratiores disquisitiones chemicae ex t deficiunt, et reagentia chemica, quae vino exp rando apta sint, principia modo minus subti eruunt e. g. alcohol, aquam, gummi, sales acid partes oleosas, magni autem ad vini saporem c stituendum partes volatiliores existimandae su perinde ac materiae odorae. Tum inter ips analysin chemicam saepe principia in alia v tuntur, cujus rei plurima exempla chemia organ exhibet. Certe vero analysis nos docet, quant spiritus vini alicui vino insit, quippe quid des latione eliciatur. Huc spectat tabula a Bran proposita *), quae proportiones spiritus, quas s gulae vinorum species contineant, indicat.

Nomina vinorum:

	centenae partes volumini respectu continent spi vini
Lissa	25,
Vinum passum (Rosinenwein) . .	25,
Marsala	25,

*) Journal of Sciences and Arts. 4.

	centenae partes voluminis respectu continent spiritus vini.
dera	22, 27
ructibus ribis rubri (Johannisbeerwein)	20, 55
res	19, 17
meriffa	19, 79
laras	19, 75
crymae Christi	19, 70
nstantia album	19, 75
— rubrum . . . . ,	18, 92
sbonense	18, 94
lacense 1666	18, 94
cellas	18, 49
dera rubrum	20, 35
schatellinum capense . . .	18, 25
lcavella	18, 65
lonia	19, 25
ba Flora	17, 26
lacense	17, 26
rmitage album	17, 43
usillon	18, 13
aret	15, 10
lvasir Madera	16, 46
nel	15, 10
iras	15, 52
racusanum	15, 28
uterne	14, 22
rgundicum	14, 57
enanum	12, 08
ce	14, 63
rsac	13, 86

	centenae partes volumin respectu continent spirit vini
Tinto	13, 3
Campanicum	13, 8
Campanicum bullans	12, 6
Hermitage rubrum	12, 3
Graves	13, 3
Frontignac	12, 7
Cote rotier	12, 3
e baccis ribis grossulariae	11, 8
e citris	11, 2
Tockajense	9, 2
e baccis sambuci	9, 8
Vinum pomaceum	9, 87
idem	7, 26
idem	3, 21
Vinum mulsum (Meth)	7, 36

Quamquam illa experimenta a viro chemiae peritissimo instituta sunt, singularum specierum tabula illa certam normam constituere nequit, quum Brandes ipse non omnes species optimae notae experimentis submittere posset. Eadem de alia analysi chemica, a Fabbroni instituta dixerim, qui quatuor principia sejuncta enumerat: alcohol, partes oleosas, gummi cum tartaro, aquam.

Per partes oleosas praeter oleum ipsum, ex granis uvarum vinis immixtum, etiam saccharum, vinis dulcibus praesertim insitum, intelligere videtur; nec minus in classem, quam tartarus c. gummi sistit, non haec ipsa tantum, sed alia acida, e. g. acidum malicum, quod saltem vino Rhenano inesse

itur, materias colorantes et adstringentes re-
it.

nina vinorum:	spirit. vini rectifict.	oleos. partium	tartari et gummi.	aquae.
	unc. dr. gr.	unc. dr. gr.	unc. dr. gr.	pd. unc. dr. gr.
ra	2 3 —	3 2 —	2 — —	2 — — —
hatellinum . .	3 — —	2 4 —	1 — —	2 5 4 —
nte . . .	3 6 —	6 — 20	— 1 40	2 2 6 —
undicum . .	3 2 —	— 4 —	— 1 40	2 9 — 20
panicum . .	2 5 20	— 6 40	— 1 —	2 8 3 —
tignac . . .	3 — —	3 4 —	— 5 20	2 4 5 30
es , . . .	2 — —	— 6 —	— 2 —	2 9 — —
nitage . . .	2 7 —	1 2 —	— 1 40	2 7 5 20
asir . . .	4 — —	4 3 —	2 3 —	2 1 2 —
te Pulciano . .	2 — —	— 3 —	— 2 40	2 8 — 30
llanum . . .	2 2 —	— 4 20	— 1 30	2 9 — 10
anum vetust. .	2 — —	1 — —	— 2 20	2 8 5 40
— recens. .	2 2 —	— 3 20	— 1 34	3 9 1 6
s	3 — —	6 — —	2 2 —	2 — 6 —
kajense . . .	3 2 —	4 3 —	5 — —	2 — 3 —

Recensitis iis, quae circa vinorum confectio-
n eorumque principia chemica versantur, ordo
git, ut certas quasdam notas afferam, quae cui-
e vino bonae speciei competere debeant. Quae-
nque vinum componant principia, et incorrupta
tam arcte conjuncta esse oportet, ut totum li-
idum quasi corpus organicum exhibeat, neque
ritus vini, neque principia adstringentia, nec
osa, nec dulcia, nec acida, si adsunt, singulari
stu indicentur. Tam nimia acidi, quam sa-
ari copia sane vitio datur vino, ex toto vero
iciendа est opinio eorum, qui aut dulcia tan-
n aut subacida vina comprobant. Quot di-
rsae exstant terrae, tot vinorum species occur-
nt, perinde plantarum ac animalium. Sed quae-
nque periodos formationis et evolutionis sibi

proprias bene absolverunt, quamvis maxime di ferant, laudanda sunt.

Vinorum divisio,

§. 19.

Vina in plures ordines redigendi multas ra tiones sequi licet, habito scilicet respectu, au analysis chemicae, aut uvarum vel aliarum mate riarum, aut fabricationis, aut coloris, aut sapori aut terrarum, in quibus creverint. Quantilli fa cienda sit analysis chemica ad cognoscenda vina jam supra demonstravi. Non pluris pendenda es divisio secundum tractandi methodum, quo pe tinet vinorum distributio in naturalia et artificia lia; quam reprobandam esse priora capita sati certo docent; quid enim reperitur vini, quod no aliis praesidiis nisi naturae originem debeat? Com modius vina distribuere licet secundum originem prout vel ex uvis vitium, vel ex aliis succis ma teriisque parata sint, de quibus jam locutus sum Atque hanc divisionem equidem quoque sequar sin ad alteram classem, quam vina strictiori sensu sistunt, redimus, quanam ratione singulae eorum species disponendae erunt? num secundum fabricandi varietatem? Tum in eandem classem referri debent vina diversis iisque remotissimis locis propria, quae neque colore, neque gustu con-

ant, quod nemo probabit. Respectu saporis
dividi possunt in dulcia, acida, adstringentia,
longius hac in re procedere non licet, etenim
gustibus non est disputandum. Quod denique
rem attinet, jam supra exposui, unde nascatur;
lem enim uvae edunt vina flava et, pelliculis
ixtis, rubra. Optimum igitur erit, vina discer-
e in plures classes respectu terrarum habito,
e singula procreaverint. Quam ob rem refe-
vina Germanica, Hungarica, Gallica, Italica
panica et Lusitanica, Graeca, Asiatica et
cana.

Vina Germanica.

§. 20.

Vinorum Germanicorum non immerito prin-
habetur vinum Rhenanum, non solum ob
itam principiorum proportionem, aequabilem
itus, acidorum, resinosi vel oleosi miscelam,
maxime ob principium volatile, aroma dictum,
n ob rem omnibus aliis vinis anteponendum
Demas autem vino Rhenano odorem, nonne
minoris putabitur, quam multa vina Gal-
Magnus quidem numerus vinorum Rhena-
m exstat, et Rhingavia quidem nobilis deli-
ris vini abundat copia, minime vero ubique
dem virtutis est. Ceteris paribus palmam re-

fert vinum Joannisbergense, quod vocant Schlo joannisbergense, neque multo ei cedit Graf bergense, quod utrumque uvis Rieslingensi exprimitur. Celeberrimum etiam Rhingaviae num est Rudeshemiense ex uvis peculiaris spec Aurelianis (Orleans), quae tantum in hujus p monte quodam non alibi perfectam maturitat adipiscuntur. Enumeranda porro sunt Mar brunnense, Steinbergense, Rothenbergense e Extra laudatam Rhingaviam quoque vina n multo ignobiliora ad Rhenum coluntur, quor praestantissima Lac St. Virginis (Unsere lieb Frauenmilch) Scharlachbergense, Niersteinen Laubenhemiense, Schiersteinense habentur. Si gulare vinum coloris rubri, quod omnium Rhe norum rubrorum maxime laudatur, pagus Asman husa profert.

§. 21.

Vina Moenana dividi possunt in duas cl ses, prout aut in superiore aut inferiore Moe regione nascuntur, quorum haec vinorum Rhe norum ordini prope adjungi possunt; huc per nent Hochhemiense, quod principes et prima magni pendunt, eoque non multo inferius Ko hemiense. Quae vero vina circa superiorem Moe partem nascuntur, vulgo Franconica appell tur et, exceptis Leistensi et Steinensi, spiritu aromate carent, quare minoris aestimantur, qu Rhenana. Idem dicendum est de vinis Palat nis, quae magis in terris planioribus gignun

variarum specierum sapidis succulentis. Inter carina eminent Heilbsomense et Eslingense, ndum autem est, quod facile vappescant, quam em ad loca dissita rarius transmittuntur. Mo- ana praesertim annis calidioribus magna e et merito decantantur, prae ceteris Manne- ense, Carlsbergense, Pisportense etc., quam- n Ritter praeter terram siliceam aliquid nitri nesse contendit, quod ventriculum offendat. ue vero negligenda mihi videtur nota vinorum nanorum pallide rubicundorum, quae juxta fluvii Aar nascuntur et ob gratiam saporis ninimam spiritus copiam ad Batavos transfe- ur Bleichartensia vocata. Vina Austriaca, tis paucis speciebus Claustroburgensi et cingensi, non pluris aestimanda sunt, quam Palatina et Neccarina; magis laudantur vina orica, quae ad virtutes vinorum Hungarico- propius accedere dicuntur.

§. 22.

Disseratur etiam hic de vinis, quae in frigi- bus Germaniae regionibus, ad Albin et Via- , coluntur. Quae vina, quamquam ab omni- semper contemnebantur et nominibus ridicu- e nimium acorem designabantur, fieri tamen st, ut artificiis aptis, quae prius minimi aesti- antur, in potum cibarium mutentur; nam si tantum seruntur, quae celeriter maturescunt mustum lege artis, de qua jam locuti sumus, coquitur, tum saccharo emendatur, non plane

dubito, quin etiam nostris in regionibus vin potui idoneum procreari possit. Naturam duc sequi, sed ubi ea destituimur, arte et pruden uti debemus.

Vina Hungarica.

§. 23.

Quemadmodum Hungaria tam vegetabiliu quam animantium fertilitate celeberrima est, et vites fructibus insigniunt, qui nobilem gen rosum largiuntur potum, vinis Italicis et Hispa cis non postponendum. Dolendum vero est, qu vina Hungarica ceteris paribus aëris accessu aegrius ferant; mox enim colorem cumque saporem mutant et amittunt, si aut vitra aut d lia aliquid spatii vacui habeant; fit enim, ut int paucos dies vinum praecipue album in fulvu transeat colorem et quod antea clarum fuit, tu bidum evadat. Hanc tamen mutationem maxi experiuntur vina ignobiliora et recentia; gene siora enim per multos annos, sapore, colore virtute haud mutatis, vigent, id solum accide solet, ut dulcedo, quae propria est recentibus, a quantum deperdatur, quod facile est intellect Ceterum omittendum non est, admixto vino Rh nano aut alio quovis acido, omne vinum Hung ricum non tantum alterari, sed indolem primi vam plane exuere et corrumpi.

Eorum, quae magni non solum aestimantur, magno etiam pretio emuntur, princeps est vi-
a Tockajense. Hocce vinum est superioris Hun-
ae, nascitur in civitatibus maxime submonta-
inprimis Mad, Tolcsva, Benye, Tolya, Keres-
, Tarczal, Szerencs et Tokai. Solenne vero
omnia quae circa submontana illa loca suc-
xunt, praestantiae causa vina Tockajensia ap-
are; haec loca eapropter enumeravi, quoniam
nulli judicant, vix magnam intercedere diffe-
iam inter vinum, quod a locis dictis originem
t et quod circa Tockai ipsam proveniat. Quid-
sit, negare nequimus, certam hujus promon-
partem, circiter 600 passus habentem et me-
em versus spectantem excellentissimi optimi-
vini genitricem esse. Deinde celeber est ille
us vinearum civitatis submontanae Tarczal,
vocatur Zuckerberg. Hungaria quidem alit
stantissimas uvarum species, quarum nonnul-
dicuntur Augster, nempe a tempore matura-
is, quod maxime ineunte mense Augusto ma-
scunt; has semipassas vocant Mangerl sive
kenbeer iisque utuntur passularum majorum
ar. Aliae desuper uvae praestantioris vini ge-
ces sunt Moschatellinae, nam sapore et odore
n moschatam aemulantur; ad harum similitu-
n accedunt, quas Mayerweintrauben appel-
, quoniam sapor et odor herbae Majoranae
lis est; denique huc referendae sunt, quae
llis caprinis similes crassiori viridescente mem-
a teguntur. Dantur et aliae sed vilioris notae,

albae, pallidae, rubicundae etc. Ex his variis uv rum speciebus vario etiam modo vina parantu Delicatissimum vinum conficitur ex uvis Augst dictis, quod incolis Essentia dicitur, cujus paran methodus haec est: uvas hasce singulatim coll ctas, ultra suetum maturitatis gradum coctas semipassas, praevia, quam dicunt, praeparation ad exprimendum succum desumunt, imo interdum si solis calore non satis siccatae fuerint, mitissin furni calori committunt, ut magis flaccescant; h demum a racemis revulsas torculari subjiciunt, c jus fortiori pressione succus elicitur nectaris su vissimi aemulus, qui, exacto despumationis ten pore, vinum praebet generosissimum oleosum, quo diu dulcedinem retinet et interposito anno demu defaecatur maximique venditur. Alterum gen dicitur Ausbruch seu Beerenwein; hoc vinum p ratur ex uvis nobilioribus promiscue collectis, quibus, demtis racemis, torculari identidem expr mitur succus dulcissimus, cui post aliquot di fervefacto adjiciunt uvas semipassas; ita fervent musto dulcedo uvarum passarum elicitur, vinu fit dulcissimum, oleosum, saporis gratissimi, cuj dulcedo diutissime mutationibus resistit, dum e dem ratione praeparatio repetatur; vina autem quae non ex uvis siccatis obtinentur, ob abundan tiam quae et quia coctio fermentationis actu non plane praepedit, non secus ac alia vinorum genera fermentantia gratum ac dulcem sapore amittunt. Tertium genus est, quod conficitur e puro musto nobilium uvarum, valde spirituosum

. minus dulce, minus limpidum. Ad quartum
.nus id refertur, quod ex diversis uvarum specie-
s nobilibus et ignobilibus paratur: mustum enim
piosum obtinetur, quod peracta fermentatione
num praebet plerumque mensis apponi solitum.
lebre etiam est vinum illud Hungaricum rubrum
dense, quod circa urbem Budam crescit.

Vina Gallica.

§. 25.

Et haec terra magnam vinorum copiam nobis
gitur, quae multa ex parte ad nos deferuntur,
apropter nomina eorum nobis sat nota sunt.
tamen difficile est explicatu, in quas classes
incipes illa vina redigenda sint, nam minus ig-
bilia commemorare nec licet neque ad scopum
jus libelli spectat. Hac de re Ritter ducem se-
tus sum, qui haec vina distinguit; A) Alsa-
ca, B) Burgundica, C) circa Bordoviam,
) ad Rhodanum, E) in provincia Rous-
l'on, F) Languedoc nata, G) Campanica.
e vini Gallici confectione nonnulla adjicere mihi
pervacaneum videtur; nam quae in genere de
ni fabricatione ennarravi, potissimum ad vina
allica referenda sunt.

§. 26.

Ad primum genus non generosa vina pertinent, exceptis paucis, in superiore Alsatiae parte natis, quorum celebre est vin de paille dictum, quod jam supra memoravi.

§. 27.

Vina Burgundica, quae a multis maximi existimantur, ob partes spirituosas et aromaticas copiosas, optime dividuntur in alba et rubra. Inter alba spiritu et gratia saporis excellit vinum Montrachet, quod quoque vin de dames vocatur, eoque non multum inferius Vin de Chablin; Meursault, quod dicunt, non pari modo ab omnibus laudatur. Rubra Burgundiae vina multas notas praestant, quae maximo pretio ad Germaniam aliasque terras transmittuntur. Inprimis laudantur vina Clos de Voucheot, La Romanee, Chambertin, quod spiritu eminet, Volnay, Vosnes, Nuits, Pomard et Beaun dicta. Notandum tamen est, non omnis generis vina illorum locorum magni fieri, etiamsi annus iis fautor fuerit, sed optima tantum eligi magnoque pretio vendi.

§. 28.

Regio Galliae, quae prius Bordelais vocata et circa Bordoviam sita est, magnam vinorum copiam gignit, quae non solum Galliae septentrionali et meridionali, sed fere omnibus terris potum laudatum atque usitatum largiuntur. Apud nos pluri-

um laudis haberent ob spiritum, dulcedinem et
ntiam saporis et harum virtutum constantiam,
si in oppidis maritimis avaritiae causa saepis-
me corrumperentur, quod vinis Rhenanis rarius
cidit. His quoque explicatur, cur vina alba
rca Bordoviam nata rubicundis postponantur, nam
ec spiritu aliisque materiis inquinari possunt,
in gratum saporem amittant. Optima habentur,
ae Haut Barsac, Carbonieux, Haut Sauternes,
aut Preignac dicuntur. Aliquanto deteriora, quae
ensis vulgo apponuntur, sunt Cerons, Poudensac,
s Preignac, bas Barsac, St. Croix, du Mont, St.
ey, Langon. Minimi denique habentur Blaye,
ourg, Cotes, Rion, Entre deux mers, e quibus
tificio non laudabili in Germania plerumque
ulta vina, prae ceteris autem Pontac, quod appel-
nt, parantur. Mentionem quoque facturus sum
norum Gravianarum sive vin de Graves dictorum,
uia in terra admodum arenosa proveniunt. Pro-
er aroma, quod iis inest, vini Rhenani vires ex-
bere possunt et difficilius mentem sopiunt. Quae-
nque vina rubra circa Bordoviam crescunt, saepe
dem nomine, nempe Medoc, utuntur; sed multi
omine Medoc certam notam significant; sapor et
lor horum potuum non multum differunt, amyg-
alarum simile aliquid praestantes. Celeberrima
nt Haut Brion, Château Margaux, Larose, Latour,
fitte 2. Rauzau, Léaville. Gorsse, 3. Cantenai,
. Julien, St. Estephe, St. Emilion, 4. Ludon,
oussaux, Arçins, Cussac etc. dicta.

§. 29.

Ad Rhodanum coluntur variarum specierum vina, quibus exteri quoque delectantur, sed caput facillime obnubilant. Inter alba excellunt Hermitage blanc, Còté rotie blanc, St. Peray, inter rubra Hermitage rouge, Còté rotie rouge, Château grillé, Cornas etc.

§. 30.

Fere ad eandem classem pertinent vina, quae in comitatu Roussillon nascuntur idemque habent nomen. Prioribus tamen magis sunt spirituosa, uti Collicour, Bagnols, St. Christol, Gilles, George, Roquemaure et Tavel.

§. 31.

In Provincia Languedoc parantur vina, quae vulgo vino secco dicta propius ad similitudinem vinorum Hispanicorum accedunt ob uberius principium dulce. Nominanda sunt Rivesaltes, Muscat Bèziers, Muscat Lunel, Frontignac etc.

§. 32.

Denique praetermittere non possum vina Campanica, quorum jam in §. 10. mentionem feci, quae, nisi bullarent per acidum carbonicum sive aërum fixum, multo minoris fierent. Celeberrima a locis, ubi crescunt, dicta sunt, alba: Epernay, Aix, Rheims, Sillery, Hautvilliers, rubra: Oeil de perdrix, la rosée. Inter campanica non bullantia

mmum locum tenet Cumiers, quod haud prol a Burgundia nascitur.

Vina Hispanica et Lusitanica.

§. 33.

Hispania utplurimum gignit vina pinguia, lcia, colore flavo tincta. Inter alia saepissime nostras regiones fertur vinum Malacense, de ius fabricatione jam retuli. Rubicunda vina et Malaga et Valentia et aliis provinciis allata no Tinto vocantur, uti Tinto di Malaga, Tinto licante ob colorem magis saturatum. Habetur praeea vinum Xeres, Pedro Ximenes, aut Petri Sinis, quod maxime circa urbem Qualdalcazar scit nomenque duxisse dicitur a plantatore, qui Germania ante 200 annos vites deduxit et transntavit. Huc quoque pertinent vina Ranzion, Catalonia, Crênache e Roussillon Hispanica et lvoisie ab insulis Mallorca et Minorca, quod nlibus uvis, succum efficacem dulcemque hatibus, exprimitur. Novissime referam vinum deranum, in insulis Canariis partum, Anglis icatissimum, quod magis jam Africanis, quam spanicis adnumerari debet.

§. 34.

In Lusitania praesertim celebrantur vina, quae circa Oporto nascuntur. Efficacissimum et maxime sopiens, quod ab Anglis magna spiritus copia imbuitur, ne deportando per mare corrumpatur, eadem de causa facile caput obnubilat; cuique igitur in memoriam revocaverim illud:

Hic niger est, hunc tu Romane caveto!

Vina Italica.

§. 35.

Romani, dum Italiam incolebant, uti aliis rebus, praesertim quoque vino magnam curam impendisse videntur et quemadmodum nostris temporibus industria et agricultura apud Italos ex toto feriantur, ita vini cultura negligitur. Scriptores veteres vina per 100 annos servata esse tradunt, quae, si neque abundantia spiritus et sacchari praedita, neque ab aëris accessu aliisque injuriis tuta fuissent, a natura et compositione bona mox discessissent. Horatius Massicum et Falernum maxime laudat. Nostris temporibus generosissimum est inter vina Italica, quod sub radices Vesuvii oritur et Lacrymae Christi, aut vinum virgineum appellatur. Hocce vinum gaudet rubro colore, odore suavi, admodum grave est maximeque in

s urinarias agit; causa hujus denominationis uitur in eo, quod e selectis uvis, antequam calntur, more lacrymarum transsudet. Secunda ecies haud multo inferior, vinum de St. Albano itur, cujus habetur rubrum et album. Tertia ecies est sapore gratissima, quae dicitur vino monte Fiascone v. Est! Est! Est!; huc enim ctat epitaphium illud ludicrum, quod servus nino suo nimis mature defuncto ob largiorem us notae usum posuit:

Est! Est! Est! propter nimium Est!
Dominus meus mortuus est!!

quartam denique speciem numeranda sunt vin del monte Pulciano et Vino santo.

Vina Graeca.

§. 36.

Haec memoratu minus digna sunt, quum ob is severius Turcarum imperium et rarius culta ninus sedulo tractata sint. Omnia vina Graeca irne dulcibus interponenda sunt, quamquam a que quoque multum spirituosi continent. imae eorum species in Cypero, Ithaca finitimis insulis nasci dicuntur.

Vina Africana et Asiatica.

§. 37.

Duae praeterea celebrantur vinorum nota quarum altera in Africa, altera in Asia gignitu vinum Capense et quod in Persia prope Schira crescit. Utrumque vinum uvis exprimitur, quae si diligentiam atque curam nostrorum vinitoru experirentur, potum magis nectareum quam vinu suppeditarent. Sed et capensium et eorum, qua circa Schiras crescunt, plures exstant species, qua hoc loco praetermittere liçeat.

Vinum qualem vim in corpus humanum exserat.

§. 38.

His propositis, nonnulli haud dubie a prio concludi posse existimabunt, qualis sit vini in co pus efficacia, quippe qui, quoniam singulas vinu constituentes materias satis bene cognitas habean totius liquidi effectum e singulis variae indoli materiis quodammodo deducendum opinentu Nec ex toto refutaverim sententiam eorum, q a spiritu, partibus dulcibus, acidis, oleosis et ar

icis vini efficaciam derivent, itaque ex partium bus compositi liquoris vim dijudicent; sed quid vult cognitio principiorum chemicorum, ad lorandas eorum virtutes medicatas? Non raro ut medicamina, quae chemicis nihil alieni nec ersi offerunt, dissimillimos in corpus exerant ctus. Multa igitur opus est providentia, ne gnos incurramus errores in definiendis liquoris osi viribus, quum ejus naturam accuratius disrere non liceat ob processum fermentationis dum satis investigatum atque cognitum. Nam piritum, aquam, saccharum, acidum intime mias, nequaquam liquorem, qui vinum exhibeat, inebis. Non minus enim interest, quae t principia materiam componentia, quam am quae mixtio eorum perfecta. Quare, uti s in rebus, ad cognoscendas vinorum vires exientiam, quae naturae scrutatorum tutissima nper dux est, consultemus, minime vero emolutum, quod principia nobis praestent, negligas, necesse est. Proinde symptomata in corpore nano per vinum excitari solita, v. morbosa v. taria, referam.

§. 39.

Modicus vini usus et digestionem et assimilaem nutrimentorum adjuvat *), pulsum pleniou et frequentiorem reddit, calorem auget, vias etorias et excretorias reserat, inprimis sudorem rinam movet, actiones musculorum exaltat, cor

---

*) Sundelin's Materia medica. p. I.

exhilarat, cerebrum purgat, animum vivificat, lib dinem, altera parte vero intellectum excitat. Il symptomata, ad vim vitalem adauctam spectanti nisi vinum intemperantius haustum sit, paullati remittunt, nec quidquam debilitatis et languor relinquunt, nam si quid defatigationis relaxationi que vino hausto corpori inductum sit, id poti corporis animaeque contentionibus, ad quas vir imbuti compellimur, quam vino ipsi adscribendu crediderim. Qui autem vino nimis indulserun mox ebrietate opprimuntur. Primo actiones co poris augentur, deinde sensorium alienatum app ret, homines sentiendi agendique ratione aberran cogitationes sermonesque miscent et confundun musculorum actiones ad voluntatis imperium co formare nequeunt, facies rubescit, oculi languid lubricique fiunt; tandem obruuntur sopore, quem respiratio stertorosa et totius corporis prostrati comitantur. In plerisque casibus accedit vomitu ritio, quae ventriculum vacuefacit et sensorium magis minusve reficit. Remanent vero per lon gum tempus dysphoria, defatigatio, digestionis vi tia, lingua obtecta, dyspepsia, dolores gastrici, sitis etc. Eousque procedere potest ebrietas, ut con vulsiones, apoplexia et mors eam sequantur.

§ 40.

Sunt, qui vim, quam vinum in corpus exerat, cum Opii efficacia comparent; sed satis magnae utriusque exstant differentiae. Si quis exiguam Opii dosin hausit, actiones partium ad digestio-

pertinentium sedantur principio narcotico, mus aufertur, motus atque secretiones tubi innalis retinentur, excepta bilis secretione; vicontra processum digestionis excitat et adjusecretiones et excretiones praesertim urinae, alimentarii ciet, quamquam negari nequit, ndam inter partes volatiles et analepticas utriusmateriae intercedere similitudinem. Praeterea um semper majorem corporis relaxationem reuit, quam vinum, quippe quod non solum proum vitalem subito excitet, sed etiam fibrarum m roboret. Illud saluberrimum sese praestat, ystema nervorum partim tantum exaltatum, m vero nimis debilitatum est e. g. si homines mnia cum magno erethismo cerebri et mobie sensuum, viribus corporis fere ex toto fradivexantur. Vinum optimam exserit vim, si m systema irritabile et sensibile pari modo rant. Nihilominus ebrietas, quam majores et et vini doses producunt, fere simili modo ifestantur. Quantum vero utraque materia et lle et efficacia distet, ex eo apparet, quod alalterius antidotum sit, ita ut vino onerati adhibito ad sobrietatem redeant et vice a.

§. 41.

Inveniuntur quoque, qui vini vires cum iis, alia spirituosa in corpus exserant, confuniisque promiscue utantur; quantopere autem eres et spiritus vini et vinum ipsum vi me-

dicata differant, jam e singulorum natura chem
patet, quamobrem secundum diversam volatilitat
atque fugacitatem diverso modo in corpus aga
necesse est. Aether et spiritus, corpori immis
actiones partium quidem excitant, vinum praete
vigorem earum adauget. Hujus enim indoles p
pius ad remedia aetherea oleosa accedit, quip
quae, uti vinum generosum, pulsum non sol
frequentiorem, sed etiam fortiorem et duriore
reddant, musculos roborent. Quae res facilli
intelligitur, si principia vinum constituentia intu
mur; nam principia vini magis fixa minime so
contactu in plexus nervorum gastricos, sed in c
cuitum sanguinis recepta, seu assimilata vires su
exhibere possunt. Quibus fit, ut vini efficacia
systema nervorum diuturnior et fortior sit, qua
spiritus vini et aetheris. Modo si aut magna
vini copiam, aut notam valde spirituosam homin
hauserint, vini effectus cum eo, quem spiritus pr
ducit, congruit, ita ut vino inebriati fere eade
patiantur, quae spiritu vini obruti. Ergo quod vi
vini medicatam attinet, quippe quae plura stadia a
solvat, fere persuasum habeo, exaltationem et ex
tationem cerebri, quae initio praecellant, potissimu
a vini volatiliori et celeriori efficacia, quam co
mercium cum plexu gastrico producat, derivand
esse, quia saepe paullo post vinum haustum hom
nes illis phaenomenis infestantur; soporem aute
qui semper serius accedat, vini in humores
sanguinem recepti vi magis fixa gigni *).

---

*) Vogt's Pharmakodynamik. I.

§. 42.

Quoad virtutem vini digestionis adjutricem tum a natura et compositione ejus pendet; de- enim et tenuia vina, quae multum aquae et ii continent, digestioni plus nocent, quam fa- , quippe quae, ut in humores corpori homo- os abeant, magnas tubi alimentarii contentio- requirant. Spirutuosa vero atque aromatica , etsi facilia sint digestu, sanguinis circuitum mentius excitant et congestiones ad organa iliora movent, quamobrem minus ad effectus munes in corpus exserendos, quam ad digestio- fovendam spectant. Saluberrima nimirum, otum systema nervosum et irritabile exaltari , vina existunt, quae neque acidis, neque spi- praecellunt.

§. 43.

Quotcunque vinorum genera occurrunt, vario o in corpus agunt, dulcia secus ac austera etc. ero innumeras vinorum species, respectu vis icatae habito, in plures classes redigere veli- , sex potissimum staduendae videntur.

§. 44.

Primae classis sunt vina, in regionibus septen- libus nata, quae quidem ventriculum offen- , sanguinis circuitum autem temperant, quare, nimis acida sunt, salutem corpori inferre pos- Huc referri debent multa Rhenana, Mosel- , Austriaca, Franconica et nostrae regionis.

§. 45.

Ad secundam classem pertinent vina, qua κατ' ἐξοχην generosa dicam, in quibus neque spiritu neque acor superat, in super aroma inesse solet. Hi optima Rhenana et Gallica, adnumero. Haec praecipue ad usum medicum idonea sunt, nam neque digestionem corrumpunt, neque congestiones ad singularia organa producunt, sed aequabiliter omnia corporis systemata excitant, reficiunt et roborant.

§. 46.

Tertiae classis esse debent vina austera, ve adstringentia, aciditate autem carentia, quae quidem in Gallia praesertim nascuntur, rubra, e Rhenanis vinum Asmannshusanum. Morbi chronici laxitatae et torpore corporis conspicui, qui remedia amara requirunt, haec vina prae ceteris ferunt.

§. 47.

Quartam classem sistunt vina fervida atque dulcia, quae multum sacchari neque minus spiritus continent, quae digestioni fovendae optime prosunt, largius autem hausta caput feriunt atque systema nervorum nimis excitant. Huc magnam partem pertinent Hispanica, Italica, Hungarica, Graeca, Asiatica atque Africana.

§. 48.

Quinta classis amplectitur vina, quae spiritu maximam partem carent ideoque magis ad nutriendum quam instaurandum apta sunt; facile vero

estionem corrumpunt. Minus generosa vina ngarica, Italica (vino cotto), Hispanica, non-lla Gallica atque plurima Graeca huic classi erenda sunt.

§. 49.

In sextam denique classem redigo vina spu-ntia, quae propter gas acidi carbonici volati-es effectus exserunt et systema vasorum et ner-um subito excitant et vivificant.

§. 50.

Loebenstein-Loebel *) omnia vina secundum emata corporis generalia, in quae praecipue nt, ita dividi posse arbitratur:

a) alba acidula, quae inprimis irritabilitatem ilitatam cum sensibilitate evehant;

b) vina Gallica rubra, quae sensibilitatem et roductionem labefactatas exaltent;

c) dulcia generosa, quae amice in sensibili-m et reproductionem agant.

Haec divisio mihi inepta videtur, quum neque nia vina, quae vim medicatricem in corpus rere possint, enumerata, neque differentiae nifestae inter virtutes secundae et tertiae clas-traditae sint.

---

*) Die Anwendung und Wirkung der Weine in le-sgefährlichen Krankheiten. 1816.

§. 51.

Alia vina aliam utilitatem corpori afferun sed unum idemque vinum aliam praestat vim, minor, aliam, si major portio hauritur. In gener largior vini usus semper nocet ac effectum salu tarem, quem modicus induxerat, evertit, quia pa tes spirituosae, quae cuivis vino insunt, copiosiu haustae, cerebrum et nervos nimis excitant, it quidem, ut vires eorum non erigantur, sed labe factentur; sin minus spiritus vino inest, acida ve saccharum ventriculum adeo offendunt, ut vomi tus aut aliae affectiones gastricae existant. Pluri mum ceteris paribus ejus vini sine detrimento as sumi poterit, quod neque abundantia spiritus, ne acoris excellit, quo pertinent tertiae et quarta classis notae. Graviora autem vina Hispanica Italica etc, nonnisi loco remediorum stomachicorum habenda sunt.

§. 52.

Praeter speciem atque copiam vini hauriendi, quoad effectum etiam dispositio et conditio corporis considerandae veniunt; nam homini aut jejuno aut valde defatigato minima vini quantitas eandem vim analepticam et roborantem affert, quam satiato aut non defesso multo major. Vis corporis vitalis, si jam incitata est, minores tantum incitationes sustinet idemque stimulus variis temporibus varia corpori incitamenta largitur. Eodem modo explicatur, cur juniores et senes, quorum vires vitales diminutae et debilitatae sunt, facilius

o inebrientur, quam virilem aetatem agentes. ximi quoque facienda est consuetudo; nam i homines vino jam assuefacti, prae ceteris s facultati inebrianti resistunt, nisi nimis largo jam debilitati atque labefactati sint.

Vini usus.

§. 53.

Duplex est, cum ad victum tum ad medelam tus. De illa adhibendi ratione variae exstant tentiae. Alii vinum pro potu vulgari haurien- n esse negant; alii aptiorem inveniri vix posse tendunt; sin utriusque sententiae vindices enu- rare placeret, usum vini frequentem proban- u certe major foret numerus. Scriptores qui- n de diaeta disserentes *) asserunt, homines nnum senectutis fastigium assecutos, vino non s fuisse; inde igitur patet, ad vitam sustentan- n et elongandam vino non opus esse; contra em multa exempla afferri possunt eorum, qui, mquam largiore vini copia utebantur, vitam gaevam degerunt, et quid demum interest, n quis vitam longam atque miseram degat cu- vis laetitiae expertem. Nimirum dolor atque itia majores et frequentiores vires vitales con-

*) Hufeland's Makrobiotik. — Wilberg Handbuch Diaetetik.

sumunt; quam ob rem homines; vitam quam longissimam nonnisi appetentes, ad loca deserta, commercio aliorum hominum vacua, secedant necesse est. Vinum animum vivificat, cor exhilarat et obliviosam quodammodo menti conciliat serenitatem, quem ad finem cuique vinum concedi posse opinor, quin detrimenti aliquid corpus capiat. Porro poëtae ipsi, qui per naturam fieri et fingendi artem insitam habere dicuntur, vinum non raro hauriunt; longe enim acutioris ingenii sunt, dum vino utuntur, quapropter non immerito vinum nobilis poëtarum equus vocatur et Homerum, Horatium, Virgilium et centenos alios vino admodum delectatos esse, plurima eorum carmina docent*):

Sic tu sapiens finire memento
Tristitiam vitaeque labores
Molli Plance mero.

Non modo in singulares homines, sed etiam in totas gentes vires magicas et salutares exerit vinum. Sic Graecos, sapientiae et artium parentes, bona et praestantia coluisse vina, plurima monumenta testantur et experientia hodierna confirmat, iis in locis, quibus Turcae exstirpaverint vites, ingenii et doctrinae gloriam simul esse exstirpatam. Neque haec sola vini laus est, quod mentis actiones vividiores reddat eique tranquillitatatem conciliet, etenim ipsis partibus solidis robur addit et actiones earum incitat. Quot porro

*) Horat. Carminum lib. I. od. 7.

aditi et vitam sedentariam agentes reperiuntur, gestione perversa et debili laborantes, quamvis n merito aegri dici possint? hisce vinum inter nia remedia cardiaca summum locum tenebit. altum enim abest, ut sententiam Ritteri sequar, i vinum, inter coenam haustum digestionem non uvare sed cohibere contendit, quoniam cibi ritu, quem vinum continet, praesertim adiposi ile rancescant; nam spiritum vini chymum nus solubilem reddere et ut diutius in ventrio remaneat, efficere. Sed aqua adipes nullaus solvuntur, maxime vero spiritu calido, quamrem spiritus certe plus ad digestionem, quam ua confert. Ritter autem efficaciam spirituosom nimis mechanicam habet. Multo enim valirem, quam ventriculi contentis, vina partibus s solidis, uti plexibus nervorum et vasis, infet. Quis vero est, qui neget, vinosos liquores ntriculi functiones in genere excitare et evee, nisi jam nimius et diuturnior sptrituosorum s incitabilitatem nervorum jam hebetem redditit, quippe quibus fiat, ut secretiones ventriculi versae, motus peristaltici infirmiores evadant ltaque alia mala oriantur?

§. 54.

Levissima, quae abusus vini producit, detrinta ad digestionem pertinent. Paucas horas post tum venter turgescit flatibus, qui in tubo ininali evolvuntur et ructibus expelluntur. Accesaepe passio, quae Soda s. Ardor ventriculi

appellatur. Aegri vehementem ardorem queruntur oesophagi et intolerabilem sitim, quae aqua aliisque liquidis vix sedetur. Huc etiam pertinet morbus, qui multos potatores obsidet vulgoque Colica aquosa s. potatorum (Katzenjammer) dicitur. Matutino tempore, ubi expergefacti sunt, nausea atque vomituritio superveniunt, quae morbosae pancreatis incitationi imputandae videntur; ardor ventriculi simul adest saepe, artus tremunt, caput grave et temulentum sentitur neque prius symptomuta illa remittunt, quam sueto more iterum spirituosa hauserint. Neque potatoribus, qui illis malis laborant, perfecta vini abstinentia commendanda est. Notatu dignum etiam est malum, quod nuperiores demum medici distinxerunt, magis vero spiritus vini, quam vini amantibus proprium, nempe Delirium tremens. Diagnostica ejus symptomata tremor artuum et delirium exhibent, eadem etiam seorsim alterum sine altero occurrunt. Combustio spontanea num spirituosorum abusu solo efficiatur, non satis constat. Haud raro potatores morbis corripiuntur, qui subitam, aut saltem celerem mortem afferre solent, e. g. Apoplexia, Haemorrhagiis etc., alioquin, etiamsi tuti sint a repentinis malis, magis diuturni morbi vitam eorum miseram finiunt, e. g. Phthisis, Hydrops, Arthritis etc. Itaque de vini usu eadem dicenda sunt, quae de aliis rebus praesertim jucundis corporique blandientibus „ne quid nimis." At modicus vini usus nemini oberit, nisi malis singularibus, usum ejus vetantibus, laboret.

§. 55.

Alia vinum adhibendi ratio est, quam medici morbos sanandos ingrediuntur. Equidem, si edicamento universali locus esse possit, vino nc praerogativam concesserim; etsi enim aliorum mediorum virtutem et praestantiam detrectare lim, vinum tamen prae ceteris aliquid, omni re laude et existimatione majus, habet, quod n solum agit in corpus nostrum, sed in ipsam imam, quam reficit, sanat ejusque functiones rifice promovet. Attamen his maxime laudans atque celebrandis virtutibus vina solummodo na generosa, minime corrupta gaudent; quae amvis non copiosa obtineri possint, ad usum edicum semper requiruntur. Illustrissimus Fr. ofmannus *) hac de re sequentia proposuit:

„Primo itaque salubre vinum et quod grato t reficiente odore praeditum;

„2) quod receptum et detentum in ore relinuit in lingua blandam adstrictionem et ob peetrantiam nares et caput pervadit;

„3) si transparens et clarum est et aureo praeitum colore;

„4) quod citius pertransit renes et altero die adorem v. sudorem quendam in corpore causa-, vel alvum quoque lubricam reddit;

„5) quando nullum dolorem vel lassitudinem capite vel membro quodam relinquit;

---

*) Dissertatio de salubritate vini Rhenani.

„6) quod appetitum excitat et concoctionem
„adjuvat;

„7) liberalius et frequentius haustum non ad
„calculum vel podagram disponit."

Licet non omnia vina, quibus aegri utuntur, dictas virtutes referant, certe ad eas propius accedant necesse est.

§. 56.

Transeamus ad corporis affectiones morbosas, quae vini usum requirant, nec non ad vini species, quae singulis corporis conditionibus respondeant. In genere omnis asthenia sensu strictiori, quae et in vasorum et in nervorum reliquarumque partium debilitate cernitur, vino inprimis sanari potest. Huc pertinent: magna defatigatio, immodica virium contentione exorta, appetituum naturalium defectus, virium prostratio, quam aut nimiae evacuationes aut graviores nervorum commotiones antecesserunt. Maxime necessarius autem habetur vini usus astheniae, cui Camphora, Serpentaria, aliisque aethereis oleosis medemur. Hujusmodi corporis affectio exstat in febribus nervosis putridis, ubi minus systema nervorum, quam irritabile labefactum est, qui quidem morbi saepe in putrescentiam veram abeunt. Generatim igitur vini usus saluberrimos producit effectus ad febres sanandas, deinde praecipue in convalescentia. Egregius in arte nostra vir haec dicit *):

*) Helmont de febribus cur. c. 12. p. 772.

uotquot modice vino in febribus utuntur, faci-
ıs convalescunt et in pristinum ocyus resti-
ıntur." Hippocrates*) ipse in febribus conti-
s potum vinosum album et aquatum commen-
Ventriculi imbecillitatis, nauseae, digestionis
maliarum vinum princeps esse remedium, jam
ea commemoravi. In morbillis, variolis, scar-
na ceterisque exanthematibus, ubi natura ad-
lum infirma, motus cordis miasmati expellendo
ares sunt vel repressio exanthematum per vi-
n debilitatem incidit, vinum egregios effectus
estat. In syncope atque deliquiis animi non
m teste Galeno**) sed communi omnium gen-
ı experientia vinum sese praestantissimum ex-
et. In passione colica, ex cruditate viscida aut
bus orta, nil utilius est vino, praecipue ve-
ore Rhenano. Quemadmodum multi, multi-
e experientia versati, ita Hippocrates***) vi-
merum commendat, quia cruda reddat apta
oncoctionem, crassa attenuet, flatus discutiat.
iarrhoeis et dysenteriis, ubi stadium inflam-
onis absolutum est, vinum rubrum aliis prae-
t virtute adstringente, quippe qua tonum in-
norum restituat, tunicas relaxatas roboret, quo
id impetratur, ut sanguis a centro ad peri-
iam moveatur, urinae fluxus adaugeatur cum-
altera evacuatio alteram minuat, fluxus alvi

) Lib. II. de morbis acutis §. 61.
*) De medic. facultate lib. III.
**) Epidem. Lib. II. 6.

restringatur. In hydrope etiam ascite vina magr momenti esse, omnibus medicis notum est; hu majori ex parte hydropes symptomatici pertinen e. g. qui scarlatinam per metastasin secuti sun vetatur autem vini usus hydrope, qui degeneratio nes, indurationes et pseudoorganisationes excepi Denique quicunque aegri vini usui nimis assue verunt, in morbis vinum vetantibus, ab ejus us ex toto abstinere non debent.

§. 57.

Supra dictis satis elucet, quibusnam vini usu noceat. Obest nempe largior vini usus plethor cis, praecipue eorum vinorum, quae majorem quan titatem spirituosi habent; non oportet tamen, ab omnium vinorum usu interdicatur plethorici reperiuntur enim vina fere naturae mediae, qu impune ab ipsis plethoricis hauriri queant, Rhenana nonnulla et Mosellana imbecilliora, Au striaca et omnia austera non calefacientia. Vet tur autem usus vini generosi biliosis, licet tenu ora vina acidula assumi possint. Denique arcear tur ab omnibus iis, qui sanguinem phlogisticu coquunt, arthritide inflammatoria cruciantur, a phthisin, febrim hecticam, haemoptysin, apopl xiam etc. proni sunt. Jam Hippocrates vari morbos retulit, in quibus a vino abstineri jube ut cerebri oppletione dolorifica etc.

§. 58.

Antea, quaecunque vinorum exstant specie respectum virtutum medicatarum in sex classes d

li, quas secundum ordinem nunc persequar. ae ad primam classem pertinent, rarissime a dicis adhibentur, ob acorem ventriculum facile endentem. Inveniuntur vero, quae praeter par- acidas etiam aromaticas contineant ideoque ge- rosiorum vinorum Rhenanorum vices interdum nibere valeant. Plethorici ea vina melius, quam a bona Gallica atque Rhenana ferunt; eadem ioris pretii causa ad febres nervosas cum ere- smo nec minus putridas sanandas inserviunt; n acida et mineralia et vegetabilia, decompo- onem humorum arcent, quamobrem scorbutus orum acidulorum usum requirit. Sin autem entiorum vinorum major copia hauritur, dige- onis alienationes, stranguria, exanthemata pso- a atque arthritis gigni solent. Celeberrimus ffmannus quidem contendit, nil magis mucilagi- n articulorum destruere atque ad coagulationem gere, quam acidum tartaricum, itaque vinum iens copiosius haustum ad producendos morbos hriticos esse aptissimum. At mihi quidem vina a acidula crebrius assumta primas vias debili- e, energiam atque crasin partium ad reprodu- onem pertinentium mutare videntur, quo fit, morbus arthriticus incurset et crisis cujusdam tar concrementa in articulis deponat. Multos eterea innuere licet arthriticos, qui potius ge- osis vinis, quam acidulis et tenuibus indulserunt.

§. 59.

Secunda classis duo praesertim genera vinorum

offert, partim aromate praedita, partim eo carentia. Verum non est, quod hancobrem utriusque generis vina sejungam; nam vinorum Rhenanorum generosiorum et Gallicorum meliorum vires in corpus medicatae fere plane conspirant. Rhingavia, Burgundia, Bordelais et regiones ad Moenum sitae ejusmodi species proferunt. Ad systema vasorum et nervorum simul erigendum atque roborandum his maxime opus est. Rhenana majorem utilitatem afferunt, si sensibilitas prostrata, incitabilitas vasorum exaltata est, deficiente energia. Quare commendantur vina Rudeshemiense, Steinense, Leistense etc. in febri nervosa versatili et erethica, in febribus typhosis atque putridis, deinde in convalescentia eorum, qui typho laborarunt. Magni quoque emolumenti sunt haec vina in affectionibus nervosis chronicis, arthritide, rheumatismo, ab asthenia pendentibus, gangraena extremitatum, scorbuto, dyscrasia. Ex toto vero praecludendus est usus vinorum Rhenanorum, ubi praeparata Mercurii aliorumque metallorum adhibentur. Hoc vinorum Gallicorum generosiorum usui non obstat, quippe quae omnis acoris expertia digestionem et reproductionem magis exaltare et emendare valeant atque vasorum actionibus energiaeque magis faveant, quam Rhenana. In usum vocari solent alba vina Burgundica, circa Bordoviam nata, fere in iisdem morbis, quos Rhenana tollunt; in febribus, in stadio refectionis diuturnorum morborum, in dyscrasiis atque cachexiis, scro-

psi syphilide, rhachitide, quaecunque debilitate magna se manifestant, merito commendantur.

§. 60.

Tertia classi complexus sum omnia vina ru-, quae corpori ingesta adstringunt, e. g. Pontac, Hoc dicta, Asmannshusanum, Burgundicum ru-m, nonnulla Hispanica, quae quidem calefa-nt, magnum sanguinis aestum producunt, ob ncipium vero adstringens tonicam vim salutarem estant. Prosunt corporibus, quae temperamento egmatico, fibra laxa, debili vasorum actione edita, remedia amara roborantia exposcunt. dantur in febribus asthenicis putridis cum col-zatione, in haemorrhagiis asthenicis, ubi vaso- actio evehenda et fibrarum contractio augenda porro in diarrhoeis atonicis, haemorrhoidibus osis, fluore albo aliisque blenorrhoeis.

§. 61.

Quarta classis vina sistit fervida, dulcia, quo- jam nomen vim admodum calefacientem de-at. Quare nonnisi in morbis non febrilibus tem ferunt, ubi vires vitales erigendae et in-randae sunt; in marasmo senili, in metastasi r·tica ab adynamia pendente, postquam corpus ·l o et venere nimis est exercitatum, in tabe ·a'i atque marcoribus febre destitutis, ulcera-e et gangraena. Generosa vina Hispanica, igarica, Capense, Lacrymae Christi huc perti-it.

§. 62.

Vina dulcia, quae sacchari abundantia, spirit inopia excellunt, ad corpora debilia tenera e. g. m lierum atque infantium roboranda et nutrienc commendantur. Viliora Hungarica, Italica, Hisp nica huic scopo optime respondent.

§. 63.

Sexta denique classis vina continet spumanti quae peculiares in ventriculo et reliquo corpo movent effectus, quia aëris accessu gas acidi ca bonici excluditur et elevatur. Horum vis est on nium velocissima. Motus sanguinis subito excit tur, quamvis adauctae vitae manifestationes paul post, quam irruerunt, fere ex toto evanescun Optime porro in diuresin agunt, quamobrem d lores, calculis renalibus et vesicalibus ortos, p breve tempus demulcent. Exhibentur vina sp mantia ad vires vitales quam promptissime insta randas, in apoplexia nervosa, commotionibus c rebri, vomituritione ventriculi incitabilitatem n mis adauctam secuta, ubi acidum carbonicum g neratim laudatur, ad menses pellendos, qui ene gia systematis vasculosi deficiente, retinentur.

VITA.

go Guilelmus Mauritius Stephanus Ludovi-
Schuetz, die nono mensis Julii A. MDCCCVIII
nasterii, patre optimo, a consiliis justitiae, matre
ssima, de gente Zier, quos fata adhuc incolu-
servarunt, natus atque confessioni evangeli-
addictus sum. Ad annum usque aetatis deci-
n tertium domi eruditus sum praeceptoribus
mholz et Cel. H. Ritter, nunc professore in
versitate litterarum Berolinensi, quorum in me
rita pia grataque mente venerari nunquam desi-
. Deinde gymnasium Friderici Guilelmi, quod
rectore Spilleke floret, per tres annos fre-
ntavi. Testimonio maturitatis munitus, anno
CCCXXIV ab Ill. Hoffmann, t. t. Rectore
gnifico, in numerum civium academicorum re-
tus, nomen apud facultatem philosophicam pro-
sus sum. Biennio vero elapso ab. Ill. Rudolphi

facultati medicae adscriptus, hujus disciplinae st
dio me tradidi.

Per hoc studiorum tempus hosce viros cel
berrimos disserentes audivi: Ill. Weifs de min
ralogia, de geognosia, de crystallonomia, Ill. Lic
tenstein de zoologia, Ill. Turte de physice expe
mentali, Ill. Erman de physice generali, de calo
et lumine, de magnetismo et electricitate, Ill. Id
ler de trigonometria, Ill. Dirksen de calculo diff
rentiali et integrali, Ill. H. Ritter de logice, c
historia philosophiae, Ill. C. Ritter de geograph
generali, Ill. Mitscherlich de chemia experime
tali, Ill. Schubarth de chemia theoretica, Ill. Ro
de chemia analytica, Ill. Link de botanice, c
pharmacologia, de toxicologia, Ill. Hayne de b
tanice, Ill. Knape de osteologia, de splanchnol
gia, de syndesmologia, Ill. Rudolphi de encycl
paedia medica, de anatomia theoretica, de anat
mia sensuum organorum, de anatomia compara
et pathologica, de entozoïs, Cel. Schlemm de an
tomia theoretica. Artem, cadavera rite dissecan
Ill. Rudolphi et Ill. Knape me docuerunt. Nc
minus interfui praelectionibus Ill. Hecker de h
storia medica, de pathologia generali, de therap
generali et speciali, de semiotice, Ill. Osann c
materia medica, de fontibus medicatis, Ill. Casp
de morbis infantum, de formulis conscribend
Ill. Horn de morbis mentis, de pathologia sp
ciali, de therapia speciali, Ill. Kluge de akiurgi
Ill. Juengken de ophthalmologia. Ad praxin m

am viri Perill. Hufeland. Ill. Osann, Ill. Bar-s, Ill. Wolff, ad praxin chirurgicam Ill. Rust, de Graefe me instituerunt.

Tentamine tam philosophico, quam medico ue examine riguroso coram gratioso medico-n ordine absolutis, spero fore, ut, dissertatione thesibus defensis, summi in medicina et chi-gia honores in me conferantur.

Theses defendendae.

1.

Existere potest inflammatio in corpore ast nico, ipsa inflammatio nunquam asthenica.

2.

Coeci non sani sunt.

3.

Plurimi mentis morbi corporis vitiis caren

4.

Vinum magis potum, quam medicamen e bere, censeo.

5.

Fractura comminuta statim amputationem quirit.